

## Porträt Nicolas Bovard

### Aostatal: Safran vom Dach Italiens

**Safran wächst dort, wo man ihn am wenigsten erwartet: In Morgex, unter dem Blick des Mont Blanc. An den kühlen Hängen des Aostatals baut die Familie Bovard sorgsam die violette Blüte an und verbindet dabei alpine Tradition mit ihrer Leidenschaft für die Erde.**

Auf über tausend Metern Höhe baut Nicolas Bovard mit seiner Familie in Morgex eine der erlesenen Gewürzpflanzen an: Safran. Aufgrund seiner Seltenheit und seines feinen Aromas wird Safran als «rotes Gold» bezeichnet und zählt zu den wertvollsten Gewürzen der Welt. Diego, der Vater von Nicolas, startete das Abenteuer des Safrananbaus und damit des Familienbetriebs «La Branche» im Jahr 2013. Beim Durchsehen alter Dokumente entdeckte er, dass Safran früher in der Region, insbesondere in La Salle, angebaut wurde, bevor er für mehrere Jahrzehnte verschwand. Fasziniert von dieser vergessenen Geschichte beschloss Diego, das Experiment auf einem kleinen Familiengrundstück zu wagen. Die Pflanze passte sich perfekt an ihre neue Umgebung an, sodass die Produktion nach und nach ausgeweitet werden konnte. Heute wird der Betrieb von Nicolas und dem Rest der Familie geführt.

#### Tausende Handgriffe für wenige Gramm

Auf einer Fläche von etwa 2000 Quadratmetern findet zwischen September und Oktober die Ernte statt. Jeden Morgen werden die Blüten von Hand gepflückt und jeden Abend entfernen die Familienmitglieder sorgfältig die roten Fäden, manchmal bis spät in die Nacht hinein. Jede Blüte liefert nur drei Stempel, die vor dem Trocknen einzeln entfernt werden müssen. Das bedeutet Tausende von Handgriffen für nur wenige Gramm. «Es ist eine heikle Arbeit, die Geduld und Präzision erfordert», erklärt Nicolas Bovard. Die Safranproduktion ist mit etwa 150 bis 200 Gramm pro Jahr nach wie vor bescheiden, zeugt jedoch von akribischem Handwerk. Obwohl Safran nicht typisch für das Aostatal ist, wird er in einigen lokalen Rezepten verwendet. Man kann ihn insbesondere im Flantse geniessen, dem traditionellen Brot aus Weizen und Zucker, das manchmal mit kandierten Früchten oder einem Hauch Kakao verfeinert wird. Im Tal wird Safran ausserdem in Saucen oder als Beilage zu Fleisch aus dem Aostatal verwendet.

Die Familie Bovard vertreibt ihren Safran über die Genossenschaft Cofruit. Diese vereint mehrere Herstellende von Produkten aus dem Aostatal mit kurzen Vertriebswegen und vertreibt deren Erzeugnisse in verschiedenen Verkaufsstellen in der Region und [online](#). Diese Genossenschaft arbeitet auch mit lokalen Restaurants zusammen, sodass Köchinnen und Köche den Bergsafran in ihre Kreationen integrieren können.



## Den Heilpflanzen auf der Spur

Nicolas ist mit seiner Heimat und ihren Traditionen verbunden und sieht in dieser Tätigkeit einen Weg, die Agrarlandschaft zu erhalten. Über seine Symbolik hinaus verkörpert dieser Bergsafran eine seltene Form der Landwirtschaft: geduldig, anspruchsvoll und wertvoll – genau wie die Region, aus der er stammt. «Hier sind die Betriebe klein, man kann die Herstellenden noch persönlich treffen.» Für ihn steht das Aostatal für den Duft von Bergblumen, den Geschmack von Fontina AOP und die unberührte Schönheit der Gletscher des Mont Blanc. Der Betrieb baut zusätzlich mehrere Heilpflanzen an, die insbesondere für den Kräutertee «L'abbraccio del Monte Bianco» verwendet werden. Dieser Tee ist eine Mischung aus Minze, Eisenkraut, Melisse, Genepi und dem Safran von La Branche. Besuchende können diese Produktion im Rahmen von Führungen entdecken, die vom Fremdenverkehrsamt Morgex organisiert werden. Dabei werden Reisende mit kleinen lokalen Produzenten oder Genossenschaften der Region zusammengebracht.

Zwischen den violetten Blüten des Safrans und dem Schnee des Mont Blanc offenbart das Aostatal ein fragiles Gleichgewicht: das eines lebendigen Berges, der durch die geduldige Arbeit derer, die ihn bewirtschaften, geprägt ist.

Fotos sind [hier](#) verfügbar.

### Das Aostatal online:

Internetseite [www.lovevda.it/fr](http://www.lovevda.it/fr)

Facebook [www.facebook.com/visitdaosta](http://www.facebook.com/visitdaosta)

YouTube [www.youtube.com/user/lovevda](http://www.youtube.com/user/lovevda)

Instagram [www.instagram.com/valledaosta](http://www.instagram.com/valledaosta)

@visitdaosta @lovevda #valledaosta #lovevda

### Für mehr Informationen und Bilder (Medien):

Gere Gretz, Laura Fabbris, Medienstelle Aostatal Tourismus, c/o Gretz Communications AG, Zähringerstr. 16, 3012 Bern, Telefon 031 300 30 70

E-Mail: [info@gretzcom.ch](mailto:info@gretzcom.ch),

Webseite: [www.lovevda.it/fr](http://www.lovevda.it/fr)

**Über das Aostatal:** Das von Gletschern geformte und von Bergen umgebene Aostatal liegt im Norden Italiens. Ein Drittel seines Territoriums befindet sich mehr als 2600 Meter über dem Meeresspiegel – eine Bergregion wie aus einem Märchenbuch. Es grenzt im Norden an die Schweiz (Kanton Wallis, 70 km von Martigny und 134 km von Genf entfernt), im Westen an Frankreich (Region Auvergne Rhône-Alpes) und im Südosten an das Piemont. Das Aostatal ist von der Schweiz aus über die Tunnel Mont Blanc und Grand-Saint-Bernard und im Sommer über den Grand-Saint-Bernard-Pass leicht zu erreichen. Mit den Gebirgsmassiven Mont Blanc und Monte Rosa, dem Matterhorn und dem Gran Paradiso wird es von den höchsten und beeindruckendsten Gipfeln der Alpen überragt. Die Region präsentiert sich als eine Mischung aus Kulturen, geprägt von der herzlichen Atmosphäre Italiens mit einem Hauch von französischem Charme. Dank ihrer ausgezeichneten Gastronomie, ihrer malerischen Architektur und Alpenlandschaft, ihren lebendigen Traditionen, ihrer reichen Geschichte und ihrem breiten Angebot an kulturellen und sportlichen Aktivitäten begeistert die Region Besucher aus aller Welt. Als Region bietet das Aostatal nicht nur Bergsteigern und Skifahrern die perfekte Umgebung für einen unvergesslichen Urlaub. Auch diejenigen, die es etwas bequemer mögen, finden hier ihr ideales Reiseziel.